



Saisonale – Spezialitäten

Aperitif

Apfel-Hugo

Holunderblütensirup, Apfel, Prosecco, Minze,
naturtrüber Apfelsaft vom Saisonhof Schwarzbeck/Buhlsbach, Soda 0,2l 5,80
- gerne auch alkoholfrei- 4,80

Vorspeisen

Baby Leaf Salat

mit süß-saurem gepickeltem Hokkaido-Kürbis und geröstetem Sesam 6,90

Kürbiscremesuppe

mit Kürbiskernen und kaltgepresstem Kürbiskernöl 5,50

Rote Beete Carpaccio

mit Feldsalat und würzigem Joghurtdip 6,90

Dreierlei vom Schwäbisch Hällischen

Coppa luftgetrocknet, Edelsalami,
Eichelmast Schinken 12 Monate gereift 13,-

Wir servieren ofenfrisches Baguette zu unseren Vorspeisen und Salaten

Hauptgerichte

Kürbisrisotto

mit gebackenem Kürbis und Pinienkerne 13,50
- vegetarisch und glutenfrei -

Geschnetzeltes vom Angus-Rind

in Senfrahmsoße mit Egerlingen und Spätzle 15,90

Dessert

Ananascarpaccio

mit hausgemachtem Kokossorbet 5,50

Apfelküchle – frisch ausgebacken

mit Zimtzucker, Vanilleeiscreme und Sahne 7,40

Rotweinzwetschgen

mit Walnusseiscreme und Sahne 6,80



Vegetarisches Menü

Rote Beete Carpaccio
mit Feldsalat und würzigem Joghurdip

Kürbisrisotto
mit gebackenem Kürbis und Pinienkerne

Apfelküchle – frisch ausgebacken
mit Zimtzucker, Vanilleeiscreme und Sahne

27,--

Veganes Menü

Belals bunter Vorspeisen-Teller
mit Couscous, Humus, Falafel,
Rote Bete, gegrilltem Gemüse und Petersiliensalat

Veganes Kichererbsencurry
mit Couscous

Ananascarpaccio
mit hausgemachtem Kokossorbet

26,-